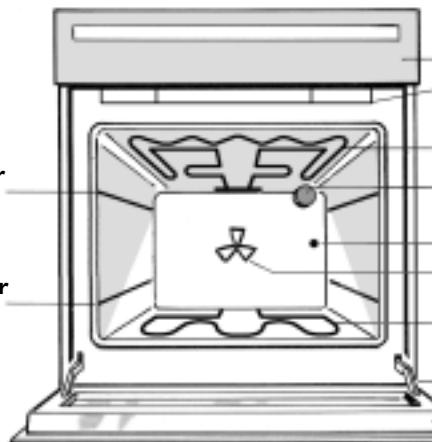


FICHE PRODUIT



Dernier gradin

Premier gradin



1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur (non visible)
- Le ventilateur ne se met en marche que lorsque le four a atteint une certaine température. Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du four.
3. Résistance supérieure (peut être abaissée)
4. Éclairage arrière du four
5. Emplacement tournebroche
6. Ventilateur
7. Cloison arrière catalytique
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte froide du four

ACCESOIRES

Plaque à pâtisserie :



Panneaux catalytiques latéraux :



Grille :



Lèchefrite :



Tournebroche :



BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton Allumage/Extinction - Sélection des fonctions
2. Touche de validation et de sélection du programme
3. Bouton de modification des valeurs présélectionnées (température, temps de cuisson, niveau)

Tableau des fonctions du four

Fonction	Température pré réglée	Température réglable	Description de la fonction
- Arrêt four	-	-	-
ÉCLAIRAGE	-	-	Pour allumer l'éclairage du four
BASSE TEMPÉRATURE	35C - 60C	-	<ul style="list-style-type: none"> Pour maintenir une température stable à l'intérieur du four. 35°C : Pour faire lever de la pâte à pain et à pizza. 60°C : Pour maintenir les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits. Il est conseillé d'utiliser le premier gradin.
VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX	200C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur le gradin central. Préchauffez le four à la température de cuisson désirée et placez ensuite les aliments à l'intérieur dès que les voyants du thermomètre s'allument.
TARTES/ PÂTISSERIES	175C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> Pour cuire sur un ou deux niveaux. Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
GRATINS, GRILLADES	3	-	<ul style="list-style-type: none"> Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorner du pain. La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.). Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). Il est conseillé de retourner les aliments au cours de la cuisson.
GRILLADES + TOURNEBROCHE			<ul style="list-style-type: none"> L'activation du tournebroche est associée à cette fonction. Pour rôtir des viandes et des volailles. Introduisez le support sur le deuxième gradin, positionnez l'aliment sur la tige de la broche et fixez-le au moyen des fourchettes spéciales. Enclenchez la broche à fond dans le logement situé sur la paroi arrière, à droite, et posez-la sur le support. Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). Avant de fermer la porte, veillez à retirer la poignée en plastique et n'oubliez pas de la remettre en place avant d'extraire l'aliment du four en fin de cuisson.
GRILLADES ÉPAISSES	3	-	<ul style="list-style-type: none"> Pour griller les grandes pièces de viande (rosbif, rôtis). La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.). Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). Il est conseillé de retourner la viande au cours de la cuisson.
PAIN/PIZZAS	-	P1- 300°C P2- 220°C	<ul style="list-style-type: none"> Pour cuire des pizzas, du pain, des fougasses. Vous trouverez une recette pour chaque programme dans le livre de recettes fourni.
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	200C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> Pour préchauffer le four rapidement. Au fur et à mesure que la température du four augmente, les indicateurs du thermomètre s'allument un à un. La fonction Booster s'interrompt immédiatement dès que la température programmée est atteinte. Un signal sonore est émis et le four passe à la fonction VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage	Gradin à partir du bas	Niveau de brunissage	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
VIANDE Agneau, chevreau, mouton		X	2	2	200	95 - 110
		-	2	-	200	100 - 110
Rôti (veau, porc, bœuf) (kg. 1)		X	2	2	200	95 - 110
		-	2	-	200	90 - 100
Poulet, lapin, canard		X	2	3	200	80 - 90
		-	2	-	200	85 - 95
Dinde (4 à 6 kg) + niveau 3 brunissage		X	1	3	200	160 - 180
		-	1	-	210	180 - 190
Oie (2 kg)		X	2	3	210	100 - 130
		-	2	-	200	100 - 130
POISSON (ENTIER) (1 à 2 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue		X	2	1	200	45 - 55
		-	2	-	200	50 - 60
POISSON (FILETS) (1 kg) Espadon, thon		X	2	2	190	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
LÉGUMES Poivrons et tomates farcis		X	2	-	220	50 - 60
		-	2	-	200	50 - 60
Pommes de terre au four		X	2	3	220	50 - 60
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC. Gâteaux levés		X	2	-	180	40 - 50
		-	2	-	170	40 - 50
Tourtes fourrées au fromage		X	2	-	180	80 - 90
		-	2	-	170	80 - 90
Tartes		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	40 - 50
Strudel aux pommes		X	2	-	200	50 - 55
		-	2	-	200	50 - 55
Biscuits		X	2	-	180	20 - 30
		-	2	-	170	20 - 30
Choux à la crème		X	2	-	180	35 - 45
		-	2	-	180	40 - 50
Tourtes		X	2	-	200	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
Lasagnes		X	2	1	200	45 - 60
		-	2	-	200	45 - 60
Tartes fourrées aux fruits, par ex. ananas, pêches		X	2	-	190	50 - 60
		-	2	-	190	40 - 50
Meringues		-	2	-	90	120 - 150
		-	2	-	90	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	-	200	35 - 45
		-	2	-	190	35 - 45
Soufflés		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	45 - 55

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (5 min)	Gradin à partir du bas	Niveau de puissance	Temps de cuisson (minutes)
Entrecôtes		X	4	5	30 - 40
Côtelettes		X	4	5	30 - 40
Saucisses		X	3 - 4	5	30 - 40
Côtes de porc		X	4	5	35 - 45
Poissons (filets)		X	3 - 4	5	30 - 40
Cuisses de poulet		X	3 - 4	5	40 - 50
Brochettes		X	3 - 4	5	35 - 45
Échine de porc		X	3 - 4	5	35 - 45
Demi-poulet		X	3	5	45 - 55
Demi-poulet		X	3	5	45 - 55
Poulets entiers		X	3	5	60 - 70
Rôti porc, bœuf		X	2	5	60 - 70
Canard		X	2	5	70 - 80
Gigot d'agneau		X	3	5	70 - 80
Rosbif (cuison moyenne)		X	3	5	50 - 60
Pommes de terre au four		X	3	5	50 - 60
Poisson (dorade, truite)		X	3	5	40 - 50

N.B : lorsque vous cuisez de la viande avec les fonctions Ventilation et Statique, il est recommandé d'utiliser également la fonction Brunissage (niveau 1 à 3).

Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs.